Chrëschtmenu 2009



Scampi au beurre blanc vanillé



Ingrédients (4 personnes)

16 queues de scampi
taille 8/12 (congelé 600g)
100 g de riz (p. ex. riz rouge)

Marinade
100 ml d'huile d'olive
1 citron vert
pulpe de 2 gousses de vanille
poivre du moulin
1 sachet de congélation (3l)

Sauce
250 ml de vin blanc
(p. ex. Pinot Gris)
100 ml de vinaigre de vin blanc
1 échalote
200 g de beurre
pulpe de 2 gousses de vanille
40 ml de crème fraîche
Sel, poivre du moulin

Préparation des scampi

- décongeler les scampi, les décortiquer en laissant la pointe de la queue
- laver et essuyer
- inciser les scampi (image 1) et enlever le boyau

Pour la marinade

- couper le citron vert en huit, mettre dans le sac de congélation et broyer avec la main (image 2)
- couper les gousses de vanille en longueur et enlever la pulpe (image 3), récupérer la pulpe pour la sauce et mettre les gousses vidées dans le sac de congélation
- y ajouter l'huile d'olive, le poivre et les scampi, laisser mariner au moins 30 minutes au réfrigérateur

Pour la sauce

- hacher finement l'échalote et laisser réduire avec le vinaigre de vin blanc et le vin blanc jusqu'à obtention de 2 cuillères à soupe de liquide
- couper le beurre en cubes de 2 centimètres et garder au froid
- chauffer la réduction et incorporer peu à peu le beurre en fouettant (images 4 + 5)
- ajouter la pulpe de vanille, assaisonner de sel et de poivre du moulin
- incorporer la crème fraîche juste avant de servir

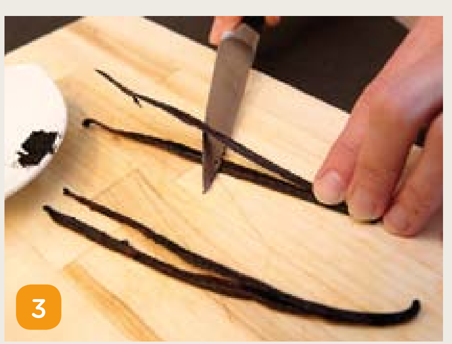
Finissage

- cuire le riz selon le mode d'emploi
- poser les scampi dans une poêle (image 6) et cuire de chaque côté à température moyenne pendant 3 minutes
- dresser sur assiettes chaudes et décorer avec des rondelles de citron vert
- servir le reste de la sauce à part, accompagné de baguette

Astuce : la sauce convient également très bien avec du homard ou des langoustes


1


2


3


4


5


6

Blanc de poulet aux cacahuètes



Ingrédients (pour 4 personnes)

4 x 200 - 250 g de blanc de poulet
200 g de mirepoix (légumes pour soupe)
200 ml de fond de volaille
12 cure-dents macérés dans 2 cuil. à soupe d'huile

Farce
1 cuil. à soupe de chapelure
1 cuil. à soupe de beurre de cacahuète
2 cuil. à soupe de cacahuètes (épluchées, rôties, sans sel)
poivre du moulin

Sauce
1 échalote
1 cuil. à soupe de beurre
75 ml de whisky
400 ml de fond de volaille
250 ml de crème fraîche
2 cuil. à soupe de beurre de cacahuète
Tabasco
poivre du moulin

Pour la viande

- nettoyer les blancs de poulet et les estomper jusqu'à ce qu'ils soient sec
- couper latéralement et ouvrir (image 1)
- moudre les cacahuètes très finement pour la farce et les mélanger avec le reste des ingré-dients (image 2)
- disposer une cuil. à café de farce sur la viande ouverte et tartiner (image 3), refermer le tout à l'aide de trois cure-dents
- chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir la viande à feu vif (image 4)
- préchauffer le four à 180°C (chaleur traditionnelle)
- répartir le mirepoix dans un plat et ajouter 2dl de fond de volaille
- déposer la viande sur les légumes
- mettre au four dans la rangée du milieu, et laisser mijoter pendant 20 minutes (image 5)
- retirer le plat du four, recouvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes

Pour la sauce

- hacher finement l'échalote et faire suer au beurre
- déglacer au whisky
- ajouter le fond de volaille, la crème fraîche et le beurre de cacahuète
- réduire la sauce à moitié
- assaisonner de poivre du moulin et de Tabasco
- passer la sauce

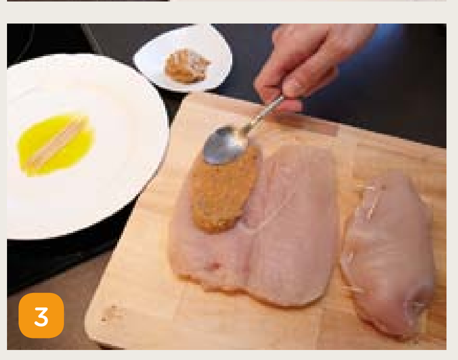
Finition

- retirer les cure-dents de la viande
- couper la viande en tranches de 1 cm d'épaisseur
- dresser sur des assiettes chaudes (image 6)
- de la purée de pomme de terre, des salsifis ou encore des asperges vertes s'accordent très bien en accompagnement

Astuce : Vous pouvez également préparer le plat principal avec du lapin, de la pintade ou de la dinde













Crème brûlée au chocolat blanc

Ingrédients (pour 4-8 personnes)

100 ml de lait
250 ml de crème fraîche
100 g de chocolat blanc
130 g de jaune d’œuf (+/-7 jaunes d’œuf)
50 g de sucre fin
1 pointe de grains de vanille
4 cuil. à soupe de sucre roux
« cassonade »



Préparation de la crème

- verser le lait et la crème dans une grande casserole et porter à ébullition
- retirer du feu et ajouter le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu
- ajouter les grains de vanille
- battre les jaunes d'œuf en incorporant progressivement le sucre
- ajouter doucement le lait chaud
- verser la préparation dans 8 ramequins (10 cm Ø) et environ 1 cm de hauteur

Cuisson au four

- préchauffer le four à 120°C (chaleur traditionnelle)
- disposer la grille dans la rangée du milieu
- poser les 8 ramequins remplis prudemment sur la grille (image 1)
- enfourner 40-45 minutes jusqu'à ce que la crème soit figée

Cuisson à la vapeur

- emballer chaque ramequin avec du film alimentaire et les placer dans un récipient perforé (image 2)
- laisser figer la crème à 90°C pendant 50-55 minutes

Info : « Laisser figer la crème », cuire doucement un mélange d'œufs afin de le faire passer d'un aspect liquide en aspect ferme

- sortir les crèmes du four respectivement du four à vapeur, une fois le temps de cuisson écoulé
- laisser refroidir entièrement et ensuite placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures

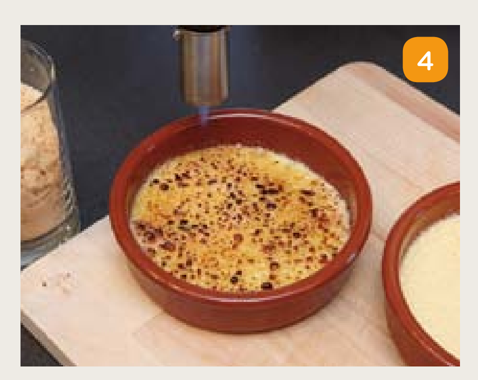
Finition

- parsemer chaque ramequin de cassonade à l'aide d'une cuillère à soupe (image 3)
- caraméliser au chalumeau spécialement conçu pour l'alimentation (image 4)
- servir immédiatement

Astuce : Vous pouvez utiliser les blancs d'œuf restants pour la préparation des pâtisseries de Noël ou par exemple pour des macarons. Par contre, si vous comptez les utiliser ultérieurement, vous avez la possibilité de les congeler sans problème







Accords des mets et des vins



Auxerrois Remerschen Kreitzberg
Grand Premier Cru du millésime 2007

Le Remerschen Kreitzberg fait figure de référence pour des vins de grande qualité. Il s'identifie et se confond avec cet intéressant cépage. Cet Auxerrois est d'une intensité rare. Il est l'expression même d'une parfaite alliance réussie du fruit et de la finesse de ses autres arômes. Il dévoile sans peine son élégance. Sa structure et sa complexité font sa notoriété.



Pinot Gris Greiveldange Primerberg
Grand Premier Cru du millésime 2007

Ce vin anciennement appelé « Ruländer » a été récompensé par une étoile au Guide Hachette 2010. Il figure dans le peloton de tête des cépages nobles luxembourgeois.

La grappe de moyenne grosseur porte des grains de raisins qui le sont tout autant. Ces derniers de teinte rose à reflets gris sont riches en extraits divers, d'où résulte le côté corsé du Pinot Gris. Le Cépage Pinot Gris produit un vin blanc sec, complexe et musqué. Durant sa période de jeunesse il avoue souvent des notes beurrées, saupoudrées d'épices légères. En prenant de l'âge, sa rondeur évolue en se confirmant et avoue alors des flaveurs multiples s'étalant entre miel et noisette. Sa couleur profonde affirme sa capacité à bien vieillir.



Gewürztraminer Machtum Göllebour
Grand Premier Cru du millésime 2007

Vin Moelleux avec ses particularités de son sol et son exposition font qu'il peut être qualifié de micro-vignoble au caractère exeptionnel. Ce petit paradis de la vigne produit des raisins au fort potentiel aromatique. Ce Gewürztraminer exprime la puissance de ses senteurs variétales dont la dominance traduit la perfection de l'expression de ce cépage aromatique. Agréablement musqué, en fruits mûrs, il est soutenu par de délicates senteurs de roses.







Enovos Luxembourg S.A.
Marketing B2C
2, rue Thomas Edison à Strassen

Téléphone: 2737-6611
Adresse postale :
L-2089 Luxembourg
enovos.eu

Impressum

Coordination : Martine Lorang
Layout : Norbert Fischels
Photos : André Weisgerber

